

MODUL PEMBUATAN



■ BAKSO TANPA BORAK



PROSES PEMBUATAN BAKSO DAGING SAPI TANPA BORAK



BAHAN DASAR

Daging Sapi pre-rigor	1kg
Tapioka	150g
STPP	5g
Es Serut	250g
Garam	20g
Merica Bubuk	5g
Bawang Putih	5 biji





**CARA
KERJA**



Daging dan semua bumbu
yg sudah di timbang di giling
dengan chopper daging atau
penggiling khusus daging





Setelah halus daging
dicetak pada Loyang
kurang lebih tebal 2 cm





Kukus pada dandang yang sudah dikondisikan panas (mendidih) selama 30 menit





Angkat Loyang daging
dan dinginkan sebentar
kurang lebih 15 menit





Daging yang sudah di cetak diambil terus dipotong kotak kotak kurang lebih 2 cm





Bakso kotak
direbus dan dibumbui

**BAKSO
TANPA
BORAK**



